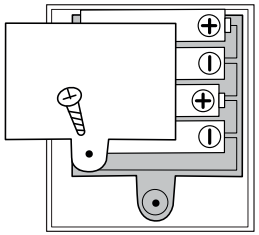
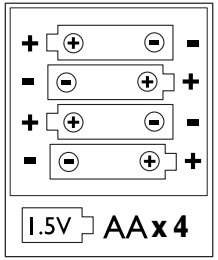
FRUIT FACTORY

Instruction & Recipe Booklet
Livret de recettes et manuel d'instructions
Anleitung und Rezeptbuch
Instructie & Recepten Boekje





Requires 4 x C, LR14 batteries.(Not included)
Using a screwdriver, loosen the screw until the battery compartment door can be removed. Insert 4 x C batteries as indicated outside the battery compartment. Replace the battery compartment door and tighten the screw with a screwdriver. Do not over-tighten. Batteries should always be replaced by an adult. Use only batteries of the recommended type. Do not use rechargeable batteries. Be careful to insert batteries or rechargeables the right way round. Chargeable batteries must be removed from the toy before charging wherever possible. Rechargeable batteries should only be changed under adult supervision. Do not mix new an used batteries or rechargeables. Do not mix battery types. Use only batteries or rechargeables of the recommended type or similar type. Remove used batteries or rechargeables from the toy. Do not short-circuit battery terminals. Non-rechargeable batteries may not be recharged. Do not dispose of batteries in fire. Dispose of batteries in a correct way.

Fonctionne avec 4 piles LR14 de type C (non fournies). INSERER ET REMPLACER LES PILES (à réaliser par un adulte). Retirer le couvercle du compartiment à piles à l'aide d'un tournevis. Insérer 4 piles LR14 comme indiqué à l'intérieur du compartiment. Replacer le couvercle et serrer la vis (pas trop fort) avec le tournevis.
Ne pas essayer de recharger des piles non rechargeables. Les accumulateurs doivent être enlevés du jouet pour être chargés. Ils doivent être chargés sous la surveillance d'un adulte. Ne pas mélanger différents types de piles ou accumulateurs. Ne pas mélanger des piles ou accumulateurs neufs et usagées. Ne pas mélanger des piles ou accumulateurs neufs et usagées. Les piles et accumulateurs doivent être mis en place en respectant la polarité. Les piles et accumulateurs usagés doivent être retirés du jouet. Les bornes d'une pile ou d'un accumulateur ne doivent pas être mises en court-circuit. Ne pas essayer de brûler ou de jeter des piles ou accumulateurs dans le feu. Ne pas exposer ce jeu à l'humidité et à des températures extrêmes. Ne pas essayer de démonter le jouet. Ranger ce jeu à l'abri de la poussière dans un endroit propre. Retirer les piles du jouet si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période.v

Batterie betrieben 4 x C, LR14. (Nicht im Lieferumfang enthalten.)
Öffne das Batteriefach mit einem Schraubenzieher. Es müssen 4 x C Batterien verwendet werden, so wie auf dem Batteriefach beschrieben. Verschließe das Fach wieder mithilfe des Schraubenziehers. Vorsichtig, damit die Schraube nicht überdreht. Batterien ausschließlich unter Aufsicht eines Erwachsenen einlegen. Ausschließlich die empfohlenen Batterien verwenden. Keine aufladbaren Batterien verwenden. Die Batterien wie angegeben einlegen. Die Position der Pluspole (+) und Minuspole (-) beachten. Aufladbare Batterien müssen, sofern möglich, zuerst aus dem Spiel entfernt werden, bevor sie wieder aufgeladen werden. Wir empfehlen, das Aufladen von Batterien unter Aufsicht eines Erwachsenen. Verwenden Sie keine alten und neuen Batterien gleichzeitig oder aufladbare und nicht aufladbare Batterien gleichzeitig. Verwenden Sie keine Batterien verschiedener Ausführungen gleichzeitig. Ausschließlich die empfohlenen Batterien verwenden. (Entfernen Sie die Batterien oder aufladbaren Batterien nach Benutzung aus dem Spiel.) Entfernen Sie die Batterien, wenn das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird. Entfernen Sie leere Batterien aus dem Produkt. Verursachen Sie keinen Kurzschluss durch Kontakt zwischen den beiden Polen der Batterie. Nicht aufladbare Batterien dürfen unter keinen Umständen aufgeladen werden. Batterien unter keinen Umständen verbrennen. Leere Batterien als Sondermül entsorgen.

Vereist 4 x C, LR14 Batterijen. (niet inbegrepen).
Draai met een schroevendraaier het schroefje los tot het deksel van het batterijencompartiment verwijderd kan worden. Plaats zoals aangegeven 4 x C. Batterijen. Sluit het deksel en draai de schroef weer aan. Niet te strak aandraaien. Plaats batterijen uitsluitend onder toezicht van een volwassene. Gebruik uitsluitend het aanbevolen type batterijen. Geen oplaadbare batterijen gebruiken. Plaats de batterijen zoals aangegeven. Let op de positie van plus (+) en min(-). Verwijder de oplaadbare batterijen, indien mogelijk, eerst uit het spel voordat deze weer opladen worden. Bij het opladen van batterijen adviseren wij toezicht van een volwassene. Gebruik geen oude en nieuwe of oplaadbare batterijen door elkaar. Gebruik geen verschillende types batterijen door elkaar. Verwijder de batterijen als het product langere tijd niet wordt gebruikt. Verwijder lege batterijen uit het product. Maak geen kortsluiting, door contact tussen de beide polen van de batterij. Nooit niet oplaadbare batterijen opladen. Nooit batterijen verbranden. Lege batterijen horen bij het chemisch afval.

English 4

Français 14

Deutsch 24

Nederlands 34

Fruit Factory handleiding.indd 3 08-06-2011 16:28:52

Welcome

Notes to parents

Dear Parents/Carers,
Congratulations on purchasing the Lets Cook Fruit Factory! Although you and your children are probably extremely excited to get started, please just take a few minutes to read through the simple steps included in the instruction guide.
These will help you get the very best results and work safely and hygienically with your new kitchen appliance.

For your children's safety, we strongly recommend that you read through the instructions and initially play and familiarize yourself and your children with the Fruit Factory – especially when first purchased.

NOTE: Recipes marked with an asterix (*) are suitable for substitution with soya based ingredients for lactose intolerances. The Fruity Lick recipes are dairy-free.

Contents:

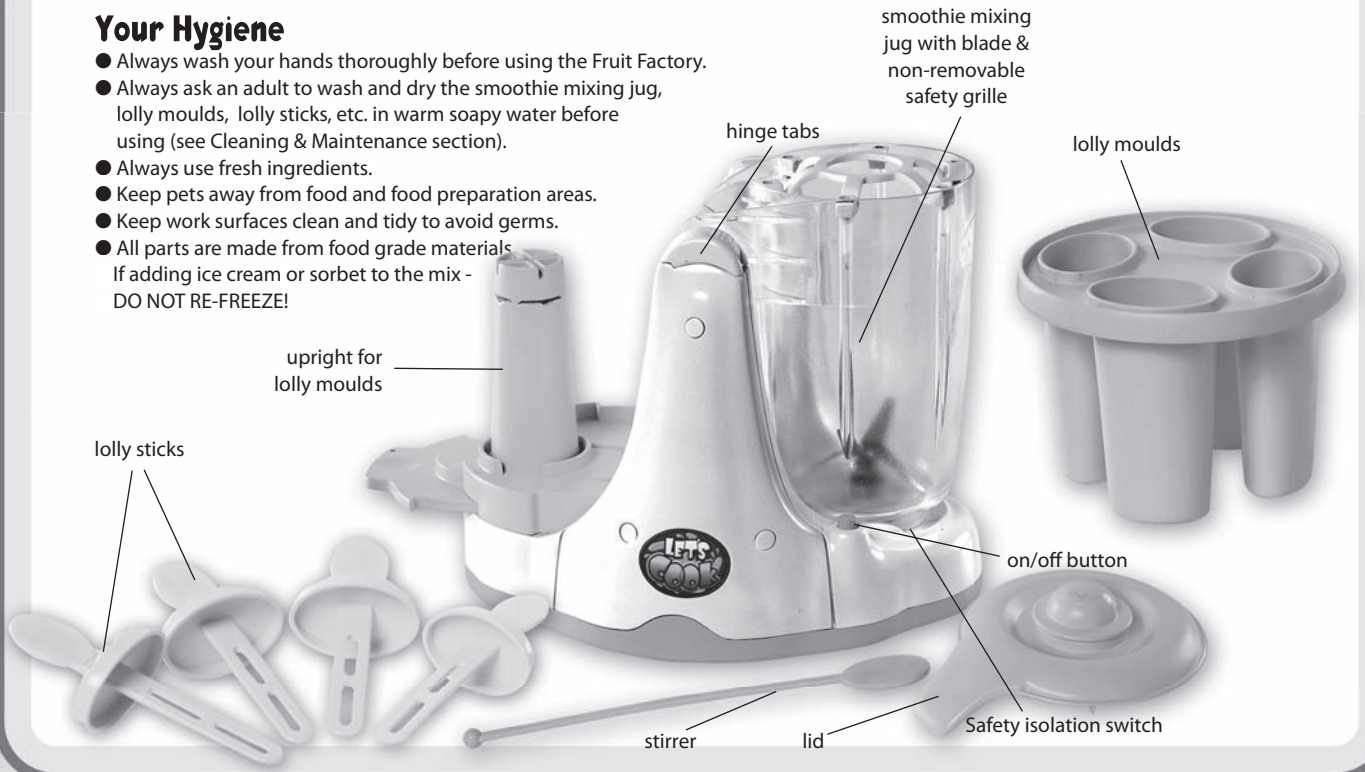
1 x Fruit Factory
1 x Smoothie mixing jug
1 x Lolly mould with 4 compartments
4 x Lolly sticks
1 x Stirrer
1 x Instruction & recipe booklet

Fruit Factory handleiding.indd 4 08-06-2011 16:28:52

Product Overview

Your Hygiene

- Always wash your hands thoroughly before using the Fruit Factory.
- Always ask an adult to wash and dry the smoothie mixing jug, lolly moulds, lolly sticks, etc. in warm soapy water before using (see Cleaning & Maintenance section).
- Always use fresh ingredients.
- Keep pets away from food and food preparation areas.
- Keep work surfaces clean and tidy to avoid germs.
- All parts are made from food grade materials.
  If adding ice cream or sorbet to the mix - DO NOT RE-FREEZE!



Fruit Factory handleiding.indd 5 08-06-2011 16:28:53

Product Overview

Safety Features

Your Let's Cook Fruit Factory is fitted with 2 safety features:

1. The smoothie mixing jug for the Fruit Factory has a non-removable safety grille which prevents fingers from accessing the cutting blades (as shown in diagram 1). Simply cut the fruits into small segments and put through the grille as described in the recipe pages.
2. The smoothie mixing jug will separate from the base, (please see diagrams 1-3) for cleaning purposes. The motor has a safety isolation switch and cannot be switched on when the 2 parts are separated.

CAUTION!
Contains functional sharp edge. Handle with care!

Diagram 1

Diagram 2

Diagram 3

For your safety

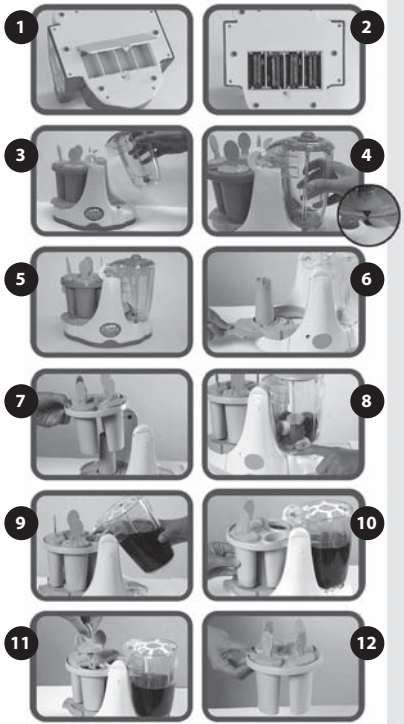
- Do not re-freeze ice cream or sorbet to make ice lollies.
- Ask an adult to help remove the lollies from the mould.
- Ensure your hands are dry or use a dry cloth to handle the lolly mould, when removing from the freezer. Keep moulds upright.

Fruit Factory handleiding.indd 6 08-06-2011 16:28:54

Product Overview

Getting Started

1. Unpack and check the contents against the contents list on page 1 of this booklet.
2. To install the batteries, loosen the battery cover screw on the base by turning anticlockwise and remove battery cover. Insert 4 x C size batteries inside the battery compartment, ensuring the correct polarity (+/-) is followed (see diagrams 1 & 2).
3. Ensure the smoothie mixing jug, stirrer, lolly moulds & lolly sticks are thoroughly washed before use.
4. Lift the two hinge tabs upwards (see diagram 3).
5. Place the smoothie mixing jug hinges into the cradles. Push the base of the jug (downwards & sideways) until it clicks into the base (see diagram 4). NOTE: take care to ensure the jug is firmly locked in place before trying to switch it on. Line up both the guide arrows (see diagram 4 inset) and click the jug into position to disable the safety cut-off.
6. Close the hinge tabs (see diagram 5).
7. Make sure that the upright (that holds the lolly mould into place) is pushed fully inwards \ towards the jug (see diagram 6). Place the lolly moulds onto the upright (see diagram 7).
8. Wash and prepare the fruit (always ask an adult to cut the fruit for you).
   You can place the fruit in the fridge to create a cooler smoothie.
9. Carefully follow the mixing details and measures described in the Recipe Section and place the ingredients into the smoothie mixing jug as instructed.
10. Place the lid onto the smoothie mixing jug.
11. Press the start button on the side of the base and mix until the ingredients are mixed according to the recipe (see diagram 8).
12. Pour the mixture into a glass or lolly moulds as specified in the individual recipes (see diagram 9).
13. To fill the lolly moulds, line one mould up with the jug spout, twist the jug lid to one side and fill nearly to the top (leave approx. a 2mm gap). NOTE: liquid expands when frozen, so do not overfill.
14. Rotate the lolly mould and repeat until all of the moulds are full (see diagram 10). Place the lolly sticks into the lolly moulds (see diagram 11) and remove from the upright. Ask an adult to put this in the freezing compartment. NOTE: KEEP THE LOLLY MOULD UPRIGHT FOR STORAGE/FREEZING! (see diagram 12).
15. Leave the lolly mix to freeze overnight or until frozen (freezing takes approx. 6-8 hours, depending on freezer settings & recipe contents).



Fruit Factory handleiding.indd 7 08-06-2011 16:28:54

Troubleshooting & Questions

Cleaning & Maintenance

- Do not immerse the whole Fruit Factory into water!
- Remove the smoothie mixing jug from the base (as shown in the diagrams on page 3).
- Wash the jug, lid, lolly mould, yellow upright & lolly sticks thoroughly using warm soapy water.
- A bottle brush may be used for a jug, if required (not supplied).
- Rinse under the tap to remove any soapsuds.
- Keeping the battery compartment cover on, surface wipe the remaining parts of the Fruit Factory with a damp, soapy cloth. Do not attempt to completely submerge in water.

Do's & Don'ts

- Do not attempt to crush ice in the Fruit Factory.
- Always crush the ice before placing in the mix.
- Always use fresh, ripe fruit.
- Always ask an adult to cut the fruit for you.
- Do not submerge the Fruit Factory in water when cleaning.
- Do not add ingredient types that are not included in the recipe book (as this may damage the blade).
- Do ensure that the accessories are clean and dry before packing away.
- Keep hair & adornments away from the rotating mixer when operating.
- Protect surfaces in the play area.
- Keep the Fruit Factory out of reach of very young children.
- Do not place the Fruit Factory on easily marked, delicate surfaces.

Symptom	Problem	Solution
My Drink recipe has not mixed very well.	You have not mixed the contents for a long enough period.	Pour the contents back into the smoothie mixing jug and mix again.
The Fruit Factory Centre will not switch on.	The batteries are dead. OR	Replace the 4 x C batteries.
	The batteries are not connected properly. OR	Open the battery compartment and check that the batteries are connected using the correct polarities (+/-).
	The jug and motorised unit are not properly connected together.	Ensure that the hinges are sitting in the cradle correctly and the jug is clicked into the base correctly.
The Fruit Factory has stopped mixing.	May be jammed. OR	Use only soft, ripe ingredients. Switch the Fruit Factory Centre off first, before removing jammed food items.
	Isolation switch has been activated.	Ensure that the hinges are sitting in the cradle correctly and the jug is clicked into the base correctly.
The ice lollies are difficult to remove from the moulds.	The ice lollies are frozen hard & stuck in the mould.	Leave to stand for a few minutes or ask an adult to run warm water over the sides of the mould for a few moments. NOTE: NEVER USE HOT BOILED WATER!
The ice lollies sticks come away from the lolly and the lolly is stuck in the moulds.	The ice lollies have not completely frozen.	Place back in the freezer for a few more hours.
	The mix has not frozen well to the lolly stick.	Take the sticks out and pour a small amount of cold water into the slit made by the lolly sticks. Replace the lolly sticks & place back in the freezer for a few more hours. When removing, ask an adult to run warm water over the sides of the lolly mould for a few moments. NOTE: NEVER USE HOT BOILED WATER! Also, try to make the mix a chunkier consistency.

Fruit Factory handleiding.indd 8 08-06-2011 16:28:55

Recipes

Tips for a smoother smoothie:

- Chop the fruits into small chunks (approx. 2.5cm x 2.5cm) to put into the mixing jug.
- If you find the drinks/lollies too sweet - add a dash of lemon or lime juice next time.
- If too bitter - add honey or sugar.
- If too thick - add juice or lemonade.
- If too thin - thicken with fruit or crushed ice, once poured.
- Finely crushed ice can be added to a glass to give the drinks an extra chill!

Milkshakes Tips:

- You can use milkshake syrups and flavourings with milk in the mixing jug to create frothy shakes. Or try one of the Milky Licks Recipes!

*SMOOTHiE LiCKSSTRAWBERRY SUCKER:

1. Chop fruits into small pieces.
2. Cool the fruits in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped strawberries and the raspberries into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt, milk, and other ingredients.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a smoothie drink, blend until smooth, then pour into a glass & decorate with the extra chopped strawberries.

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

12 Large, Ripe Strawberries
8 Raspberries
80ml (1 small carton) Strawberry Yoghurt
60ml Milk
Dash of Honey (optional)
A Few Extra Chopped Strawberries (optional)

REMEMBER:
ASK AN ADULT TO CHOP THE FRUiT FOR YOU!

*BANANA DRAMA LiCKS:

1. Chop the banana into small pieces.
2. Cool the banana in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped banana into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt, milk and other ingredients (except the FlakeTM).
5. You can put the FlakeTM in a bag or cling film to crush.
6. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a smoothie, blend until smooth & pour into a glass, then decorate by sprinkling crushed FlakeTM on top.

If you would like to make ice lollies, blend until the mix is a chunky consistency, then add the crushed FlakeTM into the jug and pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

1 Ripe Banana
120ml (1 small carton) Vanilla or Plain Yoghurt
100ml Milk
1 Teaspoon of Vanilla Essence
Dash of Honey (optional)
1Flake (optional)

Fruit Factory handleiding.indd 9 08-06-2011 16:28:55

Recipes

*A HUNDRED THOUSAND LICKS:

1. Peel & chop the banana into small pieces.
2. Cool the banana in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped banana into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt and milk.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a smoothie, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then place a teaspoonful of the Hundreds & Thousands into each of the moulds. Pour the mixture into the lolly moulds, over the Hundreds & Thousands, then stir gently. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

1 Ripe Banana
120ml (1 small carton) Vanilla Yoghurt
100ml Milk
4 Teaspoons of Hundreds & Thousands (for the Ice Lollies)

*FROSTY FRUITS SPECIAL:

1. Peel the banana & cherries (remove stones if necessary), then chop all the fruits into small pieces.
2. Cool the fruits in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped fruits into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt and other ingredients.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a smoothie, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

REMEMBER:
ASK AN ADULT TO CHOP THE FRUIT FOR YOU!

What you will need:

10 Ripe Strawberries
10 Stoned Cherries
10 Raspberries
½ Ripe Banana
120ml (1 small carton) Raspberry Yoghurt
1 Teaspoon of Vanilla Essence
Dash of Honey (optional)

Fruit Factory handleiding.indd 10 08-06-2011 16:28:56

Recipes

NORTH POLE CHOCOLATE NiBBLER:

1. Chop the strawberries into small pieces.
2. Cool the strawberries in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped strawberries into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt, milk and cream.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

TIP: You can put the FlakeTM in a bag or cling film to crush.

If you would like a smoothie, blend until smooth, then pour into a glass & decorate by sprinkling crushed FlakeTM on top.

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then place some of the crushed FlakeTM into the bottom of the moulds. Pour the mixture into the lolly moulds, over the crushed FlakeTM and stir gently. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

60ml Fresh Milk
100ml (1 small carton) Vanilla Yoghurt
10 Ripe Strawberries
30ml Fresh Cream (optional)
1FlakeTM (optional)

REMEMBER:
ASK AN ADULT TO CHOP THE FRUIT FOR YOU!

FRUiTY LiCKS
MOUTHWATERiNG MELON MELT:

1. Chop the banana into small pieces.
2. Cool the banana in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped banana into the smoothie mixing jug.
4. Add the yoghurt, milk and other ingredients (except the FlakeTM).
5. You can put the FlakeTM in a bag or cling film to crush.
6. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a smoothie, blend until smooth & pour into a glass, then decorate by sprinkling crushed FlakeTM on top.

If you would like to make ice lollies, blend until the mix is a chunky consistency, then add the crushed FlakeTM into the jug and pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

3 Slices of Ripe Melon
6 Ripe Strawberries
80ml Lemonade
A Splash of Lemon Juice (optional)
A Dash of Honey (optional)

Fruit Factory handleiding.indd 11 08-06-2011 16:28:56

Recipes

FRUiTY KiWi KOOLiES:

1. Peel and chop the fruits into small pieces.
2. Cool the fruits in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped fruits into the smoothie mixing jug.
4. Add the orange juice, cranberry juice and other ingredients.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a fruity refreshing drink, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing.
Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

1 Ripe Kiwi Fruit
6 Ripe Strawberries
1 Small Ripe Banana
40ml Cranberry Juice
40ml Fresh Orange Juice
A Dash of Honey (optional)

MiLKY LiCKS
SiLKY MiLKY PEACH:

1. Peel and chop the peach into small pieces.
2. Cool the peach in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped fruit and milk into the smoothie mixing jug.
4. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a fruity drink, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing.
Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

1 Ripe Peach
220ml Milk
A Dash of Honey (optional)

REMEMBER:
ASK AN ADULT TO CHOP THE FRUiT FOR YOU!

Fruit Factory handleiding.indd 12 08-06-2011 16:28:57

Recipes

*LICK 'TIL THE COWS COME HOME!

1. Chop the fruits into small pieces.
2. Cool the fruits in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped fruits into the smoothie mixing jug.
4. Add the milk and other ingredients.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a fruity drink, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

What you will need:

5 Ripe Strawberries
10 Ripe Raspberries
200ml Fresh Milk
1 Teaspoon Vanilla Essence
A Dash of Honey (optional)

MILKY MANGO MELT:

1. Peel & chop the fruits into small pieces.
2. Cool the fruits in the fridge until chilled, if you want a cooler smoothie.
3. Place the chopped fruits into the smoothie mixing jug.
4. Add the milk and other ingredients.
5. Blend until your mixture is the required consistency.

If you would like a fruity drink, blend until smooth, then pour into a glass & enjoy!

If you would like to make ice lollies, blend to a rough consistency, then pour the mixture into the lolly moulds, ready for freezing. Ask an adult to place the lolly mould in the freezer and leave until completely frozen.

REMEMBER:
ASK AN ADULT TO CHOP THE FRUIT FOR YOU!

What you will need:

½ Ripe Mango
½ Ripe Banana
200ml Fresh Milk
1 Teaspoon of Vanilla Essence
A Dash of Honey (optional)

Fruit Factory handleiding.indd 13 08-06-2011 16:28:58

Welcome

Note aux adultes :

Nous vous conseillons de prendre quelques minutes pour lire les différentes étapes inscrites dans ce livret. Ceci afin que vous puissiez obtenir les meilleurs résultats possibles et travailler en toute sécurité.

NOTE : pour les personnes allergiques aux produits laitiers nous conseillons de remplacer les produits concernés par des produits à base de soja. Les recettes « boissons fruitées » ne contiennent pas de produits laitiers.

Contenu :

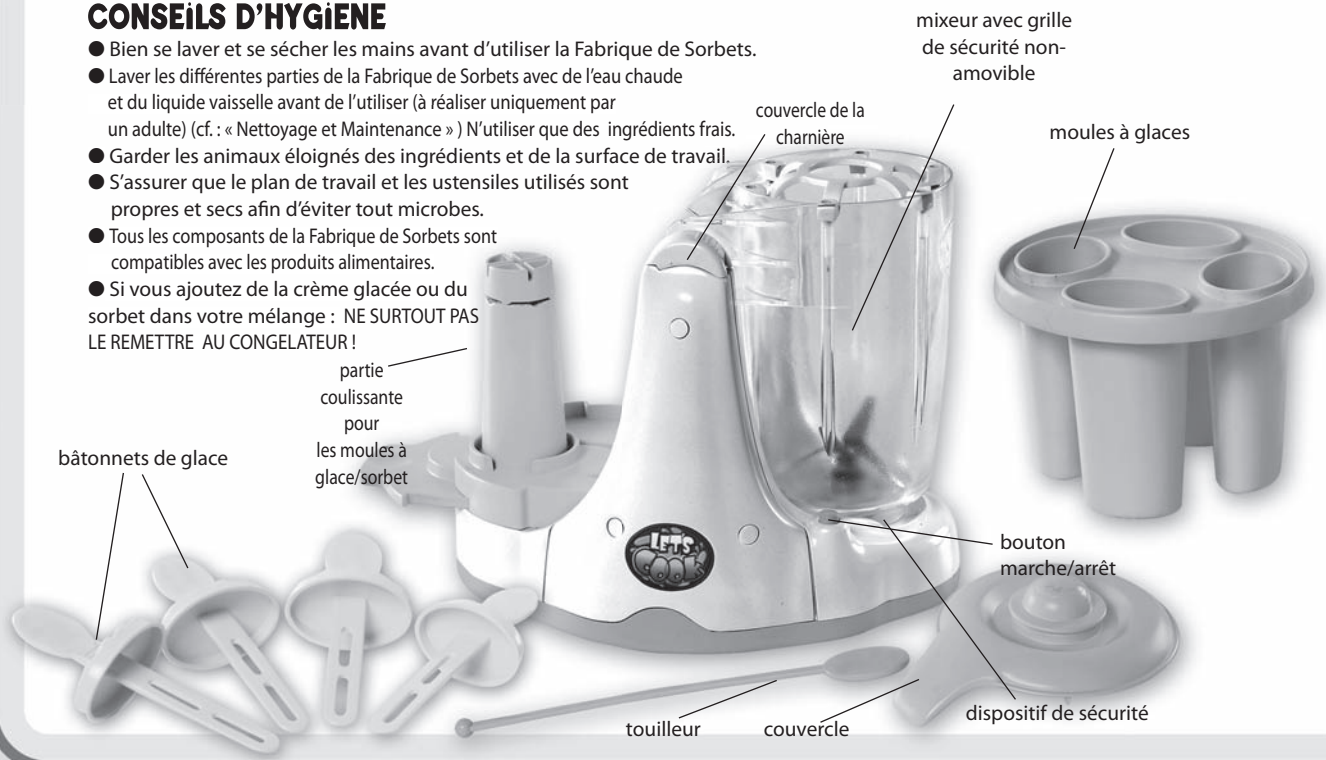
1 Fabrique de Sorbets
1 mixeur avec grille de sécurité
1 compartiment avec 4 moules à glace/sorbet
4 bâtonnets à sorbets
1 touilleur
1 livret de recettes et manuel d'instructions

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:14 08-06-2011 16:28:59

Vue d'ensemble du produit

CONSEILS D'HYGIENE

- Bien se laver et se sécher les mains avant d'utiliser la Fabrique de Sorbets.
- Laver les différentes parties de la Fabrique de Sorbets avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle avant de l'utiliser (à réaliser uniquement par un adulte) (cf. : « Nettoyage et Maintenance ») N'utiliser que des ingrédients frais.
- Garder les animaux éloignés des ingrédients et de la surface de travail.
- S'assurer que le plan de travail et les ustensiles utilisés sont propres et secs afin d'éviter tout microbes.
- Tous les composants de la Fabrique de Sorbets sont compatibles avec les produits alimentaires.
- Si vous ajoutez de la crème glacée ou du sorbet dans votre mélange : NE SURTOUT PAS LE REMETTRE AU CONGELATEUR !



Fruit Factory handleiding.indd Sec2:15 08-06-2011 16:29:00

Vue d'ensemble du produit

Conseils de sécurité

Votre Fabrique de Sorbets comprend 2 fonctions de sécurité :

1. Le mixeur de la Fabrique de Sorbets a une grille de sécurité non amovible qui permet d'empêcher l'accès aux lames avec les doigts (comme montré sur le Schéma 1). Il suffit simplement de couper les fruits en petits morceaux et de les faire passer à travers la grille, comme expliqué dans les pages de recettes, pour réaliser ses préparations.
2. Le mixeur peut être séparé de la base (cf Schémas 2 et 3) pour être nettoyé. Le moteur a un dispositif de sécurité qui fait qu'il ne peut pas être mis en route quand les 2 parties sont séparées.

ATTENTION !
Contient des parties fonctionnelles coupantes. A utiliser avec précaution.

Schéma 1

Schéma 2

Schéma 3

Pour votre sécurité :

- Ne pas congeler à nouveau de la crème glacée ou du sorbet pour faire de nouvelles préparations.
- Demander à un adulte de démouler les glaces/sorbets.
- S'assurer d'avoir les mains sèches ou utiliser un chiffon sec pour sortir les moules du congélateur. Garder les moules droits lors de la congélation.

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:16 08-06-2011 16:29:01

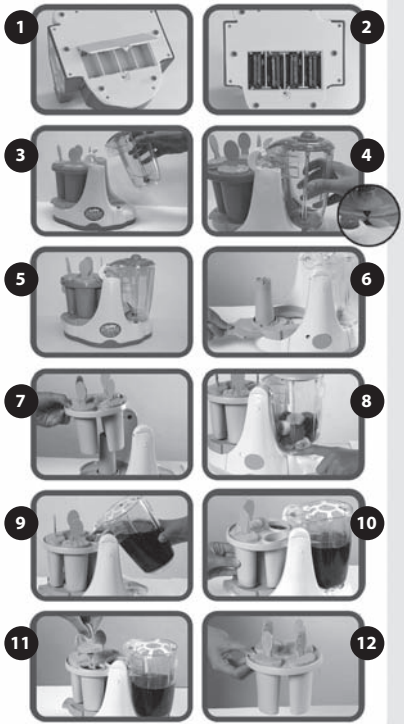
Vue d'ensemble du produit

Mise en route

1. Déballe et vérifie le contenu avec la liste décrite page 1 de ce livret.
2. Pour installer les piles (uniquement par un adulte), retirer la vis du compartiment à piles, situé sous la base de la Fabrique de Sorbets, en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirer le couvercle. Insérer 4 piles LR14 dans le compartiment à piles. Respecter la polarité (+/-) indiquée à l'intérieur du compartiment à piles. (schémas 1 & 2).
3. Assure-toi que les accessoires soient correctement lavés avant toute utilisation.
4. Soulève les 2 couvercles des charnières (schéma 3).
5. Place les charnières du mixeur dans les crans. Pousse la base (vers le bas et de côté) jusqu'à entendre un « clic » (schéma 4). NOTE : si le mixeur ne se met pas en marche vérifie qu'il est bien enclenché afin de débloquer le système de sécurité.
6. Referme les couvercles sur les charnières (schéma 5).
7. Place tes moules dans la partie coulissante et pousse à fond (schémas 6 et 7).
8. Lave et prépare les fruits (demande toujours à un adulte de couper les fruits). Tu peux les mettre au réfrigérateur pour obtenir des boissons plus fraîches.
9. Suis scrupuleusement les indications et mesures des recettes et place les ingrédients dans le mixeur comme indiqué.
10. Mets le couvercle sur le mixeur.
11. Appuie sur le bouton de mise en route sur le côté de la base et mixe jusqu'à obtenir la consistance souhaitée (schéma 8).
12. Suis les indications de la recette et verse le mélange dans un verre ou dans les moules à sorbets (schéma 9).
13. Pour remplir un moule, aligne-le en face du bec verseur du mixeur, soulève le mixeur et remplis jusqu'au bord mais laisse à peu près 2 mm de marge.
    NOTE : le liquide prend du volume lorsqu'il gèle, ne remplis pas à ras-bord.
14. Tourne les moules et répète cette opération jusqu'à ce que les 4 moules soient remplis (schéma 10). Place les bâtonnets dans les moules (schéma 11) et enlève-les de la partie coulissante. Demande à un adulte de le mettre dans le congélateur.

NOTE : CONSERVE LES MOULES BIEN DROITS LORS DE LA CONGELATION ! (schéma 12)

15. Laisse le mélange reposer toute la nuit où jusqu'à ce que cela soit congelé (le processus de congélation dure environ 6 à 8 heures en fonction du congélateur et des ingrédients utilisés).



Fruit Factory handleiding.indd Sec2:17 08-06-2011 16:29:01

Problèmes & Questions

Nettoyage & Maintenance

- Ne pas immerger la Fabrique de Sorbets entièrement dans l'eau !
- Enlever le récipient de la base (cf schémas page 15).
- Laver le récipient, le couvercle, les moules, les bâtonnets,le touilleur avec de l'eau chaude et du produit vaisselle.
- Une brosse peut être nécessaire pour laver le récipient (non fournie).
- Rincer abondamment sous le robinet pour éliminer toute trace de liquide vaisselle.
- Fermer le compartiment à piles et essuyer la surface de la base motorisée avec un chiffon humide.

CE QU'iL FAUT FAiRE ET NE PAS FAiRE

- Ne pas essayer de broyer de la glace avec le mixeur.
- Piler la glace avant de l'ajouter au mélange.
- Utiliser des fruits frais et mûrs.
- Toujours demander à un adulte de couper les fruits.
- Ne pas immerger la base motorisée de la Fabrique dans l'eau lors du nettoyage.
- Ne jamais ajouter d'ingrédients durs afin de ne pas endommager les lames du mixeur.
- S'assurer que les accessoires sont propres et secs avant de les ranger.
- Maintenir ses cheveux et bijoux loin du mixeur quand le moteur est enclenché.
- Protéger la surface du plan de travail.
- Eloigner les très jeunes enfants de la Fabrique de Sorbets en cours d'utilisation.

Constat	Problème	Solution
Mon mixeur n'a pas mixé correctement.	Tu n'as pas mixé le contenu pendant assez longtemps.	Remets le contenu dans le mixeur et mixe à nouveau.
La Fabrique de Sorbets ne s'assemble pas.	Les piles sont usées. OU	Remplace les piles par 4 piles LR14 (C).
	Les piles ne sont pas installées correctement. OU	Ouvre le compartiment à piles situé sous la base et vérifie que les piles sont placées correctement (+/-).
	Le récipient et la base motorisée ne sont pas assemblés correctement.	Assure-toi que les charnières sont enclenchées correctement dans les crans et que le récipient est bien assemblé sur la base.
La Fabrique de Sorbets s'est arrêtée de mixer en cours de route.	Les lames sont peut être bloquées. OU	Utilise seulement des ingrédients plutôt mous et mûrs. Eteins d'abord la Fabrique de Sorbets avant de retirer les ingrédients bloqués.
	La sécurité s'est activée.	Assure-toi que les charnières sont enclenchées correctement dans les crans et que le récipient est bien assemblé sur la base.
Les glaces sont difficiles à retirer des moules.	Les glaces ont gelé trop fortement et sont collées aux moules.	Laisse reposer quelques minutes ou mets de l'eau chaude autour des moules pendant quelques instants. NOTE : NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU BOUILLANTE !
Les bâtonnets sortent des moules mais la glace reste au fond du moule.	Les glaces ne sont pas complètement congelées.	Remets-les dans le congélateur pendant encore quelques heures.
	Le mélange n'a pas correctement gelé autour des bâtonnets.	Sors les bâtonnets et verse un filet d'eau froide dans la fente faite par le bâtonnet à l'intérieur du moule. Remets les bâtonnets et place à nouveau les moules dans le congélateur pendant encore quelques heures. Quand tu les sors, fais couler un peu d'eau chaude sur les parois des moules pendant quelques instants. NOTE : NE JAMAIS UTILISER D'EAU BOUILLANTE ! Essaie de faire un mélange plus consistant.

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:18 08-06-2011 16:29:02

Recipes

Quelques conseils pour réussir ses boissons et sorbets :

- Coupe les fruits en petits morceaux (environ 2 X 2 cm) avant de les mettre dans le mixeur.

Si tu trouves ta boisson/glace :

- Trop sucré ! Ajoute un zest de citron ou du jus de fruit.
- Trop acide ! Ajoute du sucre ou du miel.
- Trop épaisse ! Ajoute de la limonade ou du jus de fruits.
- Trop liquide ! Ajoute des fruits mixés ou de la glace pilée.

La glace peut être ajoutée à la fin de la préparation, directement dans le verre pour donner une boisson encore plus givrée !

SMOOTHiE Crazy Fraizy

1. Coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Place les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt, le lait et les autres ingrédients.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Si tu veux réaliser un Smoothie, mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux puis verse dans un verre et ajoute les fraises de décoration.

Si tu veux faire des glaces, mixe plus longtemps, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis verse le mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

12 grosses fraises bien mûres
8 framboises
80 ml de yaourt à la fraise
60 ml de lait
un peu de miel
quelques fraises pour la décoration

RAPPEL

DEMANDE TOUJOURS A UN ADULTE DE COUPER LES FRUITS POUR TOI !

Banana Régal

1. Coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Place les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt, le lait et tous les autres ingrédients (sauf les céréales).
5. Mixe jusqu'à obtenir la bonne consistance.

Si tu veux réaliser un Smoothie, mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux puis verse dans un verre. Décore ton Smoothie en saupoudrant avec les éclats de céréales.

Si tu veux faire des glaces, mixe plus longtemps, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoute les céréales et mixe, puis verse le mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

1 banane mûre
120 ml de yahourt à la vanille ou nature
100 ml de lait
1 cuillère à café de sucre vanillé
un peu de miel
des céréales (en option)

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:19 08-06-2011 16:29:02

Recettes

Arc en Ciel Fruité !

1. Epluche et coupe la banane en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Place les morceaux coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt et le lait.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Si tu veux réaliser un Smoothie, mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux puis verse dans un verre. Décore avec les billes de sucre.

Si tu veux faire des glaces, mixe plus longtemps, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Place les billes colorées dans les 4 moules puis recouvre avec ton mélange. Secoue délicatement les moules pour répartir les billes. Demande à un adulte de mettre les moules congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

1 banane mûre
120 ml de yaourt à la vanille
100 ml de lait
4 cuillères à café de petites billes de sucre colorées

au

Fruity Fiesta

1. Epluche les bananes et dénoyaute les cerises, puis coupe-les en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt et les autres ingrédients.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue. Goûte la préparation et rajoute le miel selon tes préférences.

Si tu veux réaliser un Smoothie, mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux puis verse dans un verre.

Si tu veux faire des glaces, mixe plus longtemps, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Puis, verse le mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

RAPPEL
DEMANDE TOUJOURS A UN ADULTE DE COUPER

ingrédients

10 fraises
10 cerises
10 bananes
120 ml de yaourt à la framboise
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 peu de miel (en option)

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:20 08-06-2011 16:29:03

Recettes

Crunchy Cream

1. Coupe les fraises en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un Smoothie plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le yaourt, le lait et la crème fraîche.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue. Goûte la préparationet rajoute du sucre selon tTIP: You can put the FlakeTM in a bag or cling film to crush.

Si tu veux réaliser un Smoothie, mixe jusqu'à obtenir un mélange onctueux puis verse dans un verre. Décore ton Smoothie en saupoudrant avec les éclats de céréales.

Si tu veux faire des glaces, mixe plus longtemps, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoute les céréales et mixe, puis verse le mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets. Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

RAPPEL
DEMANDE TOUJOURS A UN ADULTE DE COUPER LES FRUITS POUR TOI !

Ingrédients

60 ml de lait froid
100 ml de yaourt à la vanille
10 fraises
30 ml de crème fraîche
des céréales (en option)

BOISSONS FRUITEES

Méli-Mélo de Melons

1. Enlève la peau du melon et retire les pépins.
2. Coupe les tranches en petits morceaux.
3. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir une boisson plus fraîche.
4. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
5. Ajoute la limonade et les autres ingrédients.
6. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.

Si tu veux un jus de fruits rafraîchissant, tu dois obtenir une texture liquide, avant de verser le mélange dans un verre.

Si tu veux réaliser des sorbets, mixe jusqu'à obtenir une consistance épaisse, puis verse dans les moules et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

Ingrédients

6 tranches de melon
6 fraises
80 ml de limonade
un zest de jus de citron
un peu de miel (en option)

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:21 08-06-2011 16:29:03

Recettes

100% Vitaminé

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les au réfrigérateur si tu souhaites obtenir un jus de fruits plus frais.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le jus d'orange, de raisin rouge et les autres ingrédients.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.
6. Goûte le mélange et rajoute du miel selon tes préférences.

Si tu veux un jus de fruits rafraîchissant, tu dois obtenir une texture liquide, avant de verser le mélange dans un verre.

Si tu veux réaliser des sorbets, mixe jusqu'à obtenir une consistance épaisse, puis verse dans les moules et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

1 kiwi mûr
6 fraises
1 banane
40 ml de jus de raisin rouge
40 ml de jus d'orange
1 peu de miel (si besoin)

MILKSHAKES

Milkshake à la Pêche

1. Epluche et coupe la pêche en petits morceaux.
2. Mets-les dans le réfrigérateur pour une boisson plus fraîche.
3. Verse les fruits coupés et le lait dans le mixeur.
4. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.
5. Goûte le mélange et rajoute du miel selon tes préférences.

Si tu veux un milkshake, mixe jusqu'à obtenir une texture onctueuse, puis verse dans un verre.

Si tu veux faire des glaces, verse ce mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets.

Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur
et de les laisser jusqu'à congélation.

RAPPEL
DEMANDE TOUJOURS A UN ADULTE DE COUPE

ingrédients

1 pêche mûre
220 ml de lait
1 peu de miel (en option)

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:22 08-06-2011 16:29:04

Recettes

Milkshake Fruité

1. Coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les dans le réfrigérateur pour une boisson plus fraîche.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le lait et les autres ingrédients.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.
6. Goûte le mélange et rajoute du miel selon tes préférences.

Si tu veux un milkshake, mixe jusqu'à obtenir une texture onctueuse, puis verse dans un verre.

Si tu veux faire des glaces, verse ce mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets.
Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

5 fraises
5 framboises
200 ml de lait froid
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 peu de miel (en option)

RAPPEL
DEMANDE TOUJOURS A UN ADULTE DE COUPE

Milkshake des iles

1. Epluche et coupe les fruits en petits morceaux.
2. Mets-les dans le réfrigérateur pour une boisson plus fraîche.
3. Verse les fruits coupés dans le mixeur.
4. Ajoute le lait et les autres ingrédients.
5. Mixe jusqu'à obtenir la consistance voulue.
6. Goûte le mélange et rajoute du miel selon tes préférences.

Si tu veux un milkshake, mixe jusqu'à obtenir une texture onctueuse, puis verse dans un verre.

Si tu veux faire des glaces, verse ce mélange dans les moules à glaces et recouvre-les des bâtonnets. Demande à un adulte de mettre les moules au congélateur et de les laisser jusqu'à congélation.

ingrédients

2 mangues mûres
1 banane
200 ml de lait froid
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 peu de miel (en option)

Fruit Factory handleiding.indd Sec2:23 08-06-2011 16:29:05

Willkommen

Hinweis für die Eltern

Liebe Eltern,
danke, dass Sie die „Frucht-Fabrik“ gekauft haben. Wir sind sicher, Ihre Kinder und vielleicht auch Sie selbst möchten das Gerät am liebsten sofort ausprobieren, aber wir bitten Sie, sich einige Minuten Zeit zu nehmen und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchzulesen, damit Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen, es sicher und hygienisch bedienen und Leckereien zaubern können.
Zur größtmöglichen Sicherheit Ihres Kindes bitten wir Sie, die Gebrauchsanleitung zu lesen, zu befolgen und Ihrem Kind zu zeigen, wie das Gerät am besten und sichersten funktioniert – dies gilt vor allem vor der ersten Anwendung.

Noch ein Hinweis: Bei Rezepten, die mit einem Sternchen (*) markiert sind, können die Zutaten bei Laktose-Unverträglichkeit durch Soja-Produkte ersetzt werden.

Inhalt:

1 Frucht-Fabrik Motorbasis
1 Mixkrug für Smoothies mit Sicherheitsgitter
1 Stieleis-Form mit vier Fächern
4 Eisstiele
1 Rührlöffel

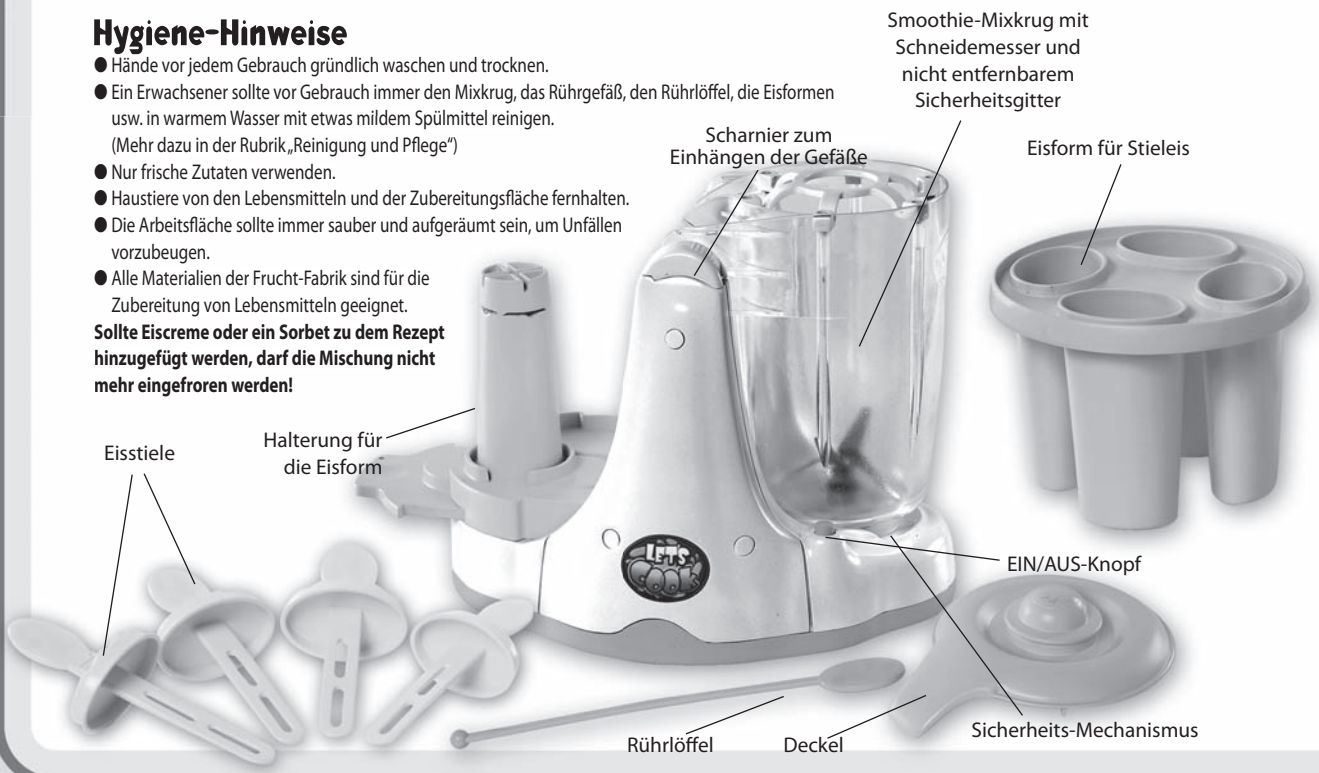
Fruit Factory handleiding.indd Sec1:24 08-06-2011 16:29:05

Produkt-Übersicht

Hygiene-Hinweise

- Hände vor jedem Gebrauch gründlich waschen und trocknen.
- Ein Erwachsener sollte vor Gebrauch immer den Mixkrug, das Rührgefäß, den Rührlöffel, die Eisformen usw. in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel reinigen. (Mehr dazu in der Rubrik „Reinigung und Pflege")
- Nur frische Zutaten verwenden.
- Haustiere von den Lebensmitteln und der Zubereitungsfläche fernhalten.
- Die Arbeitsfläche sollte immer sauber und aufgeräumt sein, um Unfällen vorzubeugen.
- Alle Materialien der Frucht-Fabrik sind für die Zubereitung von Lebensmitteln geeignet.

Sollte Eiscreme oder ein Sorbet zu dem Rezept hinzugefügt werden, darf die Mischung nicht mehr eingefroren werden!



Fruit Factory handleiding.indd Sec1:25 08-06-2011 16:29:06

Produkt-Übersicht

Sicherheits-Vorkehrungen

Die Frucht-Fabrik ist mit zwei Sicherheits-Vorkehrungen ausgestattet:

1. Der Smoothie-Mixkrug verfügt über ein nicht entfernbares Sicherheitsgitter, damit die Kinderfinger nicht mit dem scharfen Schneidemesser in Kontakt kommen können. Die zu verarbeitenden Früchte müssen deshalb so klein geschnitten werden, dass sie durch das Gitter passen, wie später in den Rezepten beschrieben.
2. Der Smoothie-Mixkrug muss zur Reinigung von der Motorbasis abgenommen werden. Die Motorbasis verfügt über einen Sicherheits-Mechanismus. Dieser garantiert, dass das Gerät nicht eingeschaltet und in Betrieb genommen werden kann, wenn die beiden Teile nicht korrekt zusammengesetzt sind.

ACHTUNG!
Das Gerät ist mit scharfen Messern ausgestattet. Bitte mit Vorsicht benützen.

Sicherheits-Hinweise:

- Wenn Eiscreme oder Sorbet verarbeitet wurde, darf die Mischung nicht noch einmal eingefroren werden!
- Um das Eis aus der Form zu nehmen, sollte ein Erwachsener helfen.
- Beim Arbeiten mit der Eisform, speziell wenn sie aus dem Gefrierfach genommen wird, bitte immer darauf achten, dass die Hände komplett trocken sind, oder die Eisform mit einem trockenen Tuch anfassen. Die Form sollte immer aufrecht gehalten werden.

Bild 1

Bild 2

Bild 3

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:26 08-06-2011 16:29:07

Produkt-Übersicht

Betriebsanleitung

1. Gerät komplett auspacken und auf Vollständigkeit überprüfen (siehe Liste auf Seite 1).
2. Um die Batterien einzulegen, die Schraube der Batteriefach-Abdeckung im Gegenuhrzeigersinn lösen. Das Batteriefach befindet sich am Geräteboden. 4 Batterien (Größe C) einlegen und auf die richtige Position der Pole achten (siehe Abb. 1 und 2).
   Danach die Batteriefach-Abdeckung mit der Schraube wieder festziehen.
3. Prüfen, ob alle Gerätschaften wie Mixkrug, Eisform etc. gespült und trocken sind.
4. Die beiden Scharniere hochheben (siehe Abb. 3).
5. Hängen Sie den Mixkrug in das Scharnier. Drücken Sie das Unterteil des Krugs nach unten und zur Seite bis es in der Basis hörbar einrastet (siehe Abb. 4). Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Krug korrekt im Gerät platziert ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Die beiden Pfeile müssen genau übereinander stehen (siehe kleines Insert bei Abb. 4) und der Krug einrasten, damit der Sicherheits-Mechanismus nicht blockiert.
6. Die Scharniere wieder schließen (siehe Abb. 5).
7. Drücken Sie nun die Halterung für die Eisform in die Basis (Siehe Abb.6). Stellen Sie danach die Eisform aufrecht in die Halterung (siehe Abb. 7).
8. Die Früchte waschen, schälen und kleinschneiden. Dabei sollte immer ein Erwachsener helfen. Die Früchte können vor dem Verarbeiten im Kühlschrank gekühlt werden, dann wird der Drink schön kühl.
9. Wie in den Rezepten beschrieben, die Zutaten in den Mixkrug geben.
10. Den Deckel auf den Mixkrug drücken.
11. Den EIN/AUS-Knopf an der Motorbasis drücken und die Zutaten solange mixen, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist (siehe Abb. 8).
12. Die Mischung entweder in ein Trinkglas oder in die Eisform gießen (siehe Abb. 9).
13. Wenn die Eisform befüllt wird, immer eine Formöffnung genau unter den Ausgießer des Krugs halten, den Deckel hochklappen und die Form bis ca. 2 mm unter den Rand vollgießen. Bitte drandenken: Flüssigkeit gewinnt an Volumen, wenn sie gefriert. Deshalb die Form nicht zu voll machen!
14. Die Eisform um eine Position weiterdrehen, und diese Öffnung befüllen. So geht's weiter, bis alle vier Formen voll sind (siehe Abb. 10). Die Eisstiele in die Formen stecken (siehe Abb. 11) und die Eisform aus der Halterung nehmen. Dann wird die Eisform in das Gefrierfach gestellt – dies sollte ein Erwachsener erledigen. Achtung: Die Eisform sollte auch im Gefrierfach immer aufrecht stehen – sonst fließt die Flüssigkeit heraus! (siehe Abb. 12)
15. Die Eisform sollte über Nacht im Gefrierfach bleiben – oder solange, bis die Mischung ganz gefroren ist (ungefähr 6 bis 8 Stunden, je nach Rezept).

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:27 08-06-2011 16:29:07

Reinigung und Tipps

Reinigung und Pflege

- Niemals das Gerät ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten!
- Mixkrug von der Motorbasis abnehmen (wie in Abb. 3 auf Seite 3 gezeigt).
- Krug, Deckel, Eisform, Eisform-Halterung und Eisstiele gründlich in warmem Seifenwasser abspülen.
- Eine Flaschenbürste erleichtert die Reinigung des Mixkrugs (nicht im Lieferumfang).
- Mixkrug unter fließendem Wasser nachspülen, bis alle Spülmittelreste entfernt sind.
- Bei geschlossener Batteriefach-Abdeckung die Motorbasis mit feuchtem Tuch abwischen – nicht ins Wasser tauchen!

Was du nicht machen bzw. machen solltest:

- Eiswürfel können mit der Frucht-Fabrik nicht zerkleinert bzw. gecrusht werden.
- Immer frische, reife Früchte verwenden.
- Die Früchte sollten immer von einem Erwachsenen klein geschnitten werden.
- Das Gerät bei der Reinigung niemals ins Wasser tauchen.
- Nur die in den Rezepten vorgegebenen Zutaten in die Gefäße geben – ansonsten könnten die Schneidemesser beschädigt werden.
- Gerät und Zubehör müssen vor dem Verstauen sauber und trocken sein.
- Haare, Schmuck oder Kleidung von den rotierenden Teilen der Maschine fernhalten.
- Das Gerät sollte nicht in Reichweite von Kindern, die jünger als 5 Jahre sind, stehen.
- Das Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen stellen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Mischung ist nicht gut durchmischt.	Die Mischung wurde nicht lange genug gemixt.	Mischung in den Mixkrug zurückgießen und nochmals mixen.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Die Batterien sind leer oder	Ersetze die 4 C-Batterien
	Die Batterien wurden nicht richtig eingelegt oder	Öffne das Batteriefach und überprüfe, ob die Batterien richtig herum eingelegt wurden. Beachte dabei die Pole, die im Batteriefach abgebildet sind.
	Der Mixkrug und die Motorbasis sind nicht korrekt zusammengesetzt.	Mixgefäß oder Mixkrug nochmals korrekt in das Gerät stellen, auf die Pfeile achten und die Scharniere verschließen.
Das Gerät stoppt plötzlich.	Vielleicht hat sich etwas eingeklemmt oder	Nur weiche, reife Zutaten verwenden. Gerät ausschalten (EIN/AUS-Knopf) und Gerät bei geschlossenem Deckel hin- und herschwenken, bis sich der eingeklemmte Gegenstand gelöst hat. Niemals mit einem harten Werkzeug den eingeklemmten Gegenstand entfernen!
	Sicherheits-Mechanismus wurde ausgelöst	Mixgefäß oder Mixkrug nochmals korrekt in das Gerät stellen, auf die Pfeile achten und die Scharniere verschließen.
Die Eiscreme lässt sich schwer aus der Form nehmen.	Das Eis klebt in der Form fest.	Eisform einige Minuten in Zimmertemperatur stehen lassen oder einen Erwachsenen bitten, handwarmes Wasser an den Seiten der Eisform herunterlaufen zu lassen, damit das Eis leicht anschmilzt. Achtung: Niemals kochend-heißes Wasser verwenden!
Beim Herausnehmen des Speiseeises aus der Form kommt nur der Eisstiel heraus – das Eis bleibt in der Form.	Das Eis war noch nicht komplett gefroren.	Stiel nochmals reinstecken und die Form für einige weitere Stunden in das Gefrierfach stellen.
	Die Mischung war noch nicht am Stiel festgefroren.	Eisstiel herausnehmen, eine kleine Menge kaltes Wasser in die Öffnung des Eisstiels gießen, Eisstiel wieder hineinstecken und alles nochmals für einige Stunden in das Gefrierfach stellen. Wenn das Eis dann aus der Form genommen werden soll, einen Erwachsenen bitten, ob er kurz handwarmes Wasser an den Seiten der Form herunterlaufen lassen kann. Hinweis: kein kochend-heißes Wasser verwenden. Alternativ kann beim nächsten Mal versucht werden, eine dickere Mixtur zu mischen.

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:28 08-06-2011 16:29:08

Rezepte

Tipps für einen perfekten Smoothie oder Milchshake

Smoothie-Tipps:
- Früchte so klein schneiden, dass sie durch das Sicherheitsgitter passen (ca. 2,5 x 2,5 cm)
- Sollte der Drink zu süß sein – einfach einen Spritzer Zitronen- oder Limettensaft dazugeben.
- Sollte der Smoothie nicht süß genug sein – einfach etwas Honig oder Zucker zufügen.
- Sollte der Drink zu dick sein – Limonade oder Saft dazu geben.
- Sollte der Smoothie zu dünn sein – etwas Früchte dazu geben oder gecrushtes Eis, wenn der Smoothie bereits im Glas ist.
- Wenn man kurz vor dem Servieren in das Glas fein gecrushtes Eis gibt, bekommt der Drink einen Extra-Chill!

Milchshake-Tipps:
- Ihr könnt Milchshake-Sirups und –Geschmackskreationen zusammen mit der Milch in dem Smoothie-Mixkrug zu leckeren Milchshakes zusammenrühren. Oder Ihr probiert einen der leckeren Milchshake-Rezepte.

*Erdbeer-Smoothie (Milchshake)

1. Früchte in kleine Stücke schneiden.
2. Früchte im Kühlschrank abkühlen lassen, dann wird der Smoothie gekühlt.
3. Erdbeeren und Himbeeren in den Mixkrug geben.
4. Jogurt, Milch und andere Zutaten zufügen.
5. Mixen, bis der Smoothie die richtige Konsistenz hat.

Wenn du daraus einen Smoothie-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie mit einer Erdbeere.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist und gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

12 große reife Erdbeeren
8 Himbeeren
80 ml Erdbeer-Jogurt
60 ml Milch
evtl. etwas Honig
Einige Erdbeeren zum Verzieren

*Banana-Drama (Milchshake)

1. Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Banane in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Banane in den Mixkrug geben.
4. Jogurt, Milch und die anderen Zutaten (außer den Cornflakes) zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.
6. Cornflakes in einen Plastikbeutel geben und mit der Hand zerkleinern.

Wenn du daraus einen Smoothie-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie mit den zerkleinerten Cornflakes.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas dicker ist, füge die zerkleinerten Cornflakes zu und gieße alles in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

1 reife Banane
120 ml Vanille- oder Vollmilch-Jogurt
100 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker
Evtl. etwas Honig
Einige Cornflakes

Dran denken:
Bitte immer einen Erwachsenen, das Obst klein zu schneiden.

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:29 08-06-2011 16:29:08

Rezepte

* Mulitcolore-Drink (Milchshake)

1. Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Banane in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Banane in den Mixkrug geben.
4. Jogurt und Milch zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen Smoothie-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und verziere den Drink mit einigen bunten Liebesperlen.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie etwas fester ist, gib zuerst einen kleinen Teelöffel Liebesperlen in jede Eisform, gieße dann die Mischung in die Eisform und rühre in jeder Form vorsichtig um. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

1 reife Banane
120 ml Vanille-Jogurt
100 ml Milch
4 Teelöffel Liebesperlen (winzige bunte Zuckerperlen) (für den Drink entsprechend weniger Perlen)

*Frosty-Früchte Spezial

1. Banane schälen, Kirschen entsteinen und alles Obst in kleine Stücke schneiden.
2. Obst in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Obst in den Mixkrug geben.
4. Jogurt und die anderen Zutaten zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen Smoothie-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und genieße deinen Drink.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist und gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Dran denken:

Bitte immer einen Erwachsenen, das Obst klein zu schneiden.

Das brauchst du dazu:

10 reife Erdbeeren
10 Kirschen
10 Himbeeren
½ Banane
120 ml Erdbeer-Jogurt
1 Päckchen Vanillezucker
Evtl. etwas Honig

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:30 08-06-2011 16:29:09

Rezepte

Nordpol-Drink

1. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden.
2. Erdbeeren in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Obst in den Mixkrug geben.
4. Jogurt, Milch und Sahne zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.
6. Einige Cornflakes in einen Plastikbeutel geben und mit der Hand zerkleinern.

Wenn du daraus einen Smoothie-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie mit Schokoraspel und zerkleinerten Cornflakes.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist. Gib etwas von den zerkleinerten Cornflakes zuerst in jede Eisform und gieße dann die Mischung in die Eisform. Rühre jede Eisform vorsichtig um. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

60 ml Frischmilch
100 ml Vanille-Jogurt
10 reife Erdbeeren
30 ml Sahne (wenn gewünscht)
Einige Cornflakes

Dran denken:
Bitte immer einen Erwachsenen, das Obst klein zu schneiden.

Melonen-Drink

1. Melone schälen, Kerne entfernen und die Frucht in kleine Stücke schneiden.
2. Melone in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Melone in den Mixkrug geben.
4. Limonade und die anderen Zutaten zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen erfrischenden Frucht-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und genieße den Melonen-Drink.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist und gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

3 Scheiben reife Melone
6 reife Erdbeeren
80 ml Limonade
Evtl. ein Spritzer Zitronensaft
Evtl. etwas Honig

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:31 08-06-2011 16:29:10

Rezepte

Kiwi-Kooli

1. Obst schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Obst in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Obst in den Mixkrug geben.
4. Orangensaft, Cranberrysaft und die anderen Zutaten zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen erfrischenden Frucht-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie mit einer Scheibe Obst.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist und gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

1 reife Kiwi
6 reife Erdbeeren
1 kleine, reife Banane
40 ml Cranberry-Saft
40 ml frischgepressten Orangensaft
Evtl. etwas Honig

Pfirsich-Drink (Milchshake)

1. Pfirsich schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Pfirsichstücke in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Pfirsich und Milch in den Mixkrug geben.
4. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen erfrischenden Frucht-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie, wenn du willst.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie nur etwas fester ist, gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

1 reife Pfirsich
220 ml Milch
Evtl. etwas Honig

Dran denken:
Bitte immer einen Erwachsenen, das Obst klein zu schneiden.

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:32 08-06-2011 16:29:10

Rezepte

*Beeren-Power-Drink (Milchshake)

1. Beeren in kleine Stücke schneiden.
2. Beeren in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Beeren in den Mixkrug geben.
4. Milch und die anderen Zutaten zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen erfrischenden Beeren-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und dekoriere sie mit einer Erdbeere.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist, gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

5 reife Erdbeeren
10 reife Himbeeren
200 ml Frischmilch
1 Päckchen Vanillezucker
Evtl. etwas Honig

Milch-Mango-Drink (Milchshake)

1. Mango und Banane schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Obst in den Kühlschrank stellen, damit der Smoothie schön kühl wird.
3. Obst in den Mixkrug geben.
4. Milch und die anderen Zutaten zufügen.
5. Mixen bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Wenn du daraus einen Milch-Drink machen willst, mixe die Mischung bis sie ganz weich ist, gieße sie dann in ein Glas und genieße sie.

Wenn du daraus ein Speiseeis machen willst, mixe die Mischung bis sie lediglich etwas fester ist und gieße sie in die Eisform zum Einfrieren. Ein Erwachsener sollte die Eisform dann in das Gefrierfach stellen. Wartet, bis die Mischung komplett gefroren ist.

Das brauchst du dazu:

½ reife Mango
½ reife Banane
200 ml Frischmilch
1 Päckchen Vanillezucker
Evtl. etwas Honig

Dran denken:
Bitte immer einen Erwachsenen, das Obst klein zu schneiden.

Fruit Factory handleiding.indd Sec1:33 08-06-2011 16:29:11

Welkom

Bericht aan de Ouders

Beste Ouders/Verzorgers
Dank u voor het aanschaffen van de Let's Cook Fruit Factory. Alhoewel u waarschijnlijk heel graag wil beginnen vragen wij u om een paar minuutjes te nemen om de simpele stappen in dit instructie boekje door te nemen om het beste resultaat te verkrijgen en om veilig en hygiënisch met uw nieuwe keuken apparaat te werken.
Wij raden u aan om de instructies goed door te lezen en uzelf en uw kind bekend te maken met de Fruit Factory om de veiligheid van uw kind te waarborgen.

LET OP: Recepten met een asterisk (*) zijn geschikt om producten op soja basis te gebruiken in plaats van melk producten i.v.m. eventuele lactose intolerantie.

Bevat:

1 x Fruit Factory
1 x Smoothie meng-kan
1 x Lolly vorm met 4 vakjes
4 x Lolly stokjes
1 x Roerstaaf
1 x Instructie & recepten boekje

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:34 08-06-2011 16:29:12

Product Overzicht

Uw Hygiene

- Was en droog uw handen altijd grondig voordat u de Fruit Factory gebruikt.
- Vraag altijd of een volwassene de smoothie meng-kan, lolly vorm, lolly stokjes, etc. in een warm sopje wil wassen voor gebruik (zie sectie Reiniging & Onderhoud).
- Gebruik altijd verse ingrediënten.
- Hou huisdieren weg van eten en de gebieden waar eten bereid wordt
- Draag zorg dat het werkoppervlak en het kookgerei schoon en netjes zijn om bacteriën te voorkomen
- Alle delen van de Fruit Factory zijn gemaakt van voedsel kwaliteit materialen
- VRIES HET NIET OPNIEUW IN Als je roomijs of sorbetijs toevoegt aan het mengsel!

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:35 08-06-2011 16:29:12

Product Overzicht

Veiligheidskenmerken

Uw Let's Cook Fruit Factory is uitgerust met 2 veiligheidskenmerken:
1. De smoothie meng-kan van de Fruit Factory heeft een niet verwijderbare veiligheidsgrill die voorkomt dat men met de vingers bij de snijmesjes kan komen (zoals u kunt zien in diagram 1). Snij het fruit in kleine stukjes en doe het in de kan door de grill heen zoals beschreven staat in de recepten.
2. De smoothie meng-kan kan verwijderd worden van het basisstation, (zie diagram 1 – 3) om deze te reinigen. De motor heeft een veiligheids werkschakelaar en kan niet aangezet worden als de 2 onderdelen uit elkaar gehaald zijn.

WAARSCHUWING!
Bevat functionele scherpe rand. Wees voorzichtig in het gebruik!

Voor uw veiligheid

- Bevriest u de mengsels niet als u roomijs of sorbetijs heeft toegevoegd.
- Vraag of een volwassene wil helpen bij het verwijderen van de lolly's uit hun vormpjes.
- Zorg dat je handen droog zijn, of gebruik een droge doek als je de lolly vorm uit de vriezer haalt. Houdt de vorm rechtop.

Diagram 1

Diagram 2

Diagram 3

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:36 08-06-2011 16:29:13

Product Overzicht

Aan de Slag

1. Pak alles uit en controleer de inhoud met de inhoudslijst op pagina 1 van dit boekje.
2. Draai het schroefje van het batterij klepje onderop het apparaat tegen de klok in los, en verwijder het klepje. Plaats 4 type C batterijen in het apparaat, zorg ervoor dat de batterijen op de juiste polariteit (+/-) geplaatst zijn (zie diagram 1 & 2).
3. Zorg ervoor dat de smoothie meng-kan, het roerstaafje, de ijs lolly vormpjes & ijs lolly stokjes grondig gereinigd zijn voor gebruik.
4. Zet de twee scharnier klepjes omhoog (zie diagram 3).
5. Plaats de smoothie meng-kan scharnieren in de hengsels. Duw de onderkant van de kan (naar onder & opzij) tot deze in het basisstation klikt (zie diagram 4). LET OP: zorg ervoor dat de kan goed op zijn plek vast zit voordat het apparaat wordt aangezet. Zet de geleidepijltjes, onder op de kan en op het basisstation, gelijk (zie diagram 4 inzet) om de veiligheidsblokkade uit te schakelen.
6. Sluit de scharnier klepjes (zie diagram 5).
7. org dat de standaard (voor de lolly vorm) zo ver mogelijk richting de kan gedrukt is (zie diagram 6). Zet de lolly vorm op de standaard (zie diagram 7).
8. Was het fruit en bereid het voor (vraag altijd of een volwassene het fruit voor je wil snijden).
9. Volg de meng details en hoeveelheden die in het Recepten gedeelte staan nauwkeurig en doe de ingrediënten in de smoothie meng-kan zoals omschreven.
10. Doe de deksel op de smoothie meng-kan.
11. Druk op de start knop op de zijkant van het basisstation en blender tot alle ingrediënten volgens het recept gemengd zijn (zie diagram 8).
12. Schenk het mengsel in een glas of de lolly vormpjes zoals uitgelegd wordt in de individuele recepten (zie diagram 9).
13. Om de lolly vormpjes te vullen zet je één vormpje recht voor de schenktuit van de kan, draai het deksel van de kan aan de kant en schenk de vorm bijna vol (laat ongeveer 2mm vrij). LET OP: vloeistof zet uit als het bevroren is, schenk dus niet te veel in je vormpjes.
14. Draai de lolly vorm en herhaal stap 13 tot all vormpjes gevuld zijn (zie diagram 10). Doe de lolly stokjes in de lolly vormpjes (zie diagram 11) en verwijder de vorm uit de standaard. Vraag een volwassene om het in de vriezer te zetten. LET OP: HOUDT DE LOLLY VORM RECHT TIJDENS HET VRIEZEN/OPSLAAN! (zie diagram 12).
15. Laat het lolly mengsel een nacht in de vriezer staan of tot het mengsel bevroren is (bevriezen duurt ongeveer 6 – 8 uur, afhankelijk van de vriezer & de ingrediënten van het recept).

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:37 08-06-2011 16:29:14

Problemen & Vragen

Reiniging & Onderhoud

- Dompel de gehele Fruit Factory niet in water!
- Verwijder de smoothie meng-kan van het basisstation (zoals in de diagrammen op pagina 3).
- Was de kan, deksel, lolly vorm, gele standaard & lolly stokjes grondig in een warm sopje.
- Een flessen borstel kan gebruikt worden voor de kan, mits nodig (niet bijgevoegd).
- Spoel alle zeepresten weg onder de kraan.
- Houd het klepje op de batterijen, veeg de overige delen van de Fruit Factory schoon met een vochtig, ingezeept doekje. Dompel het gehele apparaat niet onder water.

Do's & Don'ts

- Probeer geen ijs in de Fruit Factory te crushen.
- Crush altijd het ijs voordat deze aan het mengsel wordt toegevoegd.
- Gebruik altijd vers, rijp fruit.
- Vraag altijd of een volwassene het fruit voor je wil snijden.
- Dompel de Fruit Factory nooit onder water bij het schoonmaken.
- Voeg geen ingrediënten toe die niet in het recepten boekje staan (deze zouden het mes kunnen beschadigen).
- Zorg ervoor dat de accessoires schoon en droog zijn voor deze opgeruimd worden.
- Zorg dat haren & sieraden vast zitten en niet bij de draaiende mixer in de buurt komen als het apparaat aan staat.
- Bescherm oppervlaktes in het speel gebied.
- Houdt de Fruit Factory uit de buurt van heel kleine kinderen.
- Plaats de Fruit Factory niet op ondergronden die makkelijk beschadigen.

Symptoom	Probleem	Oplossing
Het recept van mijn drankje is niet goed gemengd.	Je hebt het mengsel niet lang genoeg geblenderd.	Schenk het mengsel terug in de smoothie meng-kan en blender het nog een keer.
De Fruit Factory basisstation wil niet aan.	De batterijen zijn op. OF	Vervang de 4 type C batterijen.
	De batterijen zit niet goed in het apparaat. OF	Open het batterij vakje en controleer dat de batterijen op de juiste manier in het apparaat zitten aan de goede polariteit (+/-).
	De kan en de gemotoriseerde unit zitten niet goed aan elkaar vast.	Zorg ervoor dat de scharnieren goed in de hengsels zitten en dat de kan goed op het basisstation is geklikt.
De Fruit Factory is gestopt met blenderen.	Het apparaat kan vastgelopen zijn. OF	Gebruik alleen zachte, rijpe ingrediënten. Zet het Fruit Factory basisstation uit voordat je de vastgelopen fruitstukken verwijderd.
	De werkschakelaar is ingeschakeld.	Zorg ervoor dat de scharnieren in de juiste hengsels zitten en dat de kan goed op het basisstation is geklikt.
De ijs lolly's komen moeilijk uit de vormpjes.	De ijs lolly's zijn hard bevroren en zitten vast in de vormpjes.	Laat een paar minuutjes staan of vraag een volwassene of die heel kort warm water langs de buitenkant van de vormpjes wil laten lopen. LET OP: GEBRUIK NOOIT KOKEND WATER!
De ijs lolly komt los van de stokjes en blijft aan de vormpjes plakken.	De ijs lolly's zijn nog niet compleet bevroren. OF	Zet het nog een paar uur in de vriezer.
	Het mengsel is niet goed aan het stokje bevroren.	Haal de stokjes uit het ijs en giet een klein beetje koud water in de gleufjes die zijn ontstaan door het lolly stokje. Doe de lolly stokjes terug in de gleuf & zet het geheel weer een paar uur in de vriezer. Vraag een volwassene om heel kort warm water langs de buitenkant van de vormpjes te laten lopen nadat ze weer uit de vriezer gehaald zijn. LET OP: GEBRUIK NOOIT KOKEND WATER! Je kan de volgende keer proberen om een grover mengsel te maken.

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:38 08-06-2011 16:29:14

Recepten

Tips voor een gladdere smoothie:

- Snij het fruit in kleine stukjes (ongeveer 2.5 cm x 2.5 cm) om in de meng-kan te doen.
- Als je de drankjes/ijs lolly's te zoet vindt – voeg de volgevnde keer een scheutje citroen of limoen sap toe.
- Als het te bitter is – voeg wat honing of suiker toe.
- Als het te dik is – voeg wat sap of limonade toe.
- Als het te dun is – verdik het dan met stukjes fruit of gecrusht ijs nadat het ingeschonken is.
- Gecrusht ijs kan toegevoegd worden aan het glas om de drankjes nog koeler te maken!

Milkshake tips:

- Ja kan milkshake siropen en smaakstoffen met melk in de meng-kan doen om luchtige shakes te maken. Of probeer een van de Milky Licks Recepten!

*SMOOTHiE LiCKSSTRAWBERRY SUCKER:

1. Snij het fruit in kleine stukjes.
2. Koel het fruit in de koelkast als je een koudere smoothie wil.
3. Doe de gesneden aardbeien en frambozen in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de yoghurt, melk en de andere ingrediënten toe.
5. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & versier je het met de extra gesneden aardbeien!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

12 Grote, Rijpe Aardbeien
8 Frambozen
80 ml Aardbeien Yoghurt
60 ml Melk
Scheutje Honing (optioneel)
Een paar extra Gesneden Aardbeien (optioneel)

*BANANA DRAMA LiCKS:

1. Snij de banaan in kleine stukjes.
2. Koel de banaan in de koelkast als je een koudere smoothie wil.
3. Doe de gesneden banaan in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de yoghurt, melk en de andere ingrediënten (behalve de Flake™) toe.
5. Je kan de Flake™ in een plastic zakje of wat folie doen om te vergruizen.
6. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas en daarna versier je het door vergruisde Flake™ er over heen te doen.

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft en daarna roer je de vergruisde Flake™ door je mengsel heen. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

ONTHOUD:

VRAAG EEN VOLWASSENE OM HET FRUIT VOOR JE TE SNIJDEN!

Wat je nodig hebt:

1 Rijpe Banaan
120 ml Vanille of Naturel Yoghurt
100 ml Melk
1 Theelepe Vanille Essence
Scheutje Honing (optioneel)
1 Flake™ (optioneel)

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:39 08-06-2011 16:29:15

Recepten

*A HUNDRED THOUSAND LICKS:

1. Pel & snij de banaan in kleine stukjes.
2. Koel de banaan in de koelkast totdat deze koud is als je een koudere smoothie wil.
3. Doe de gesneden banaan in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de yoghurt en melk toe.
5. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Vervolgens doe je een lepel van de Hundreds & Thousands in de ijs vorm. Schenk het mengsel in de lolly vorm, over de Hundreds & Thousands, en roer het voorzichtig door elkaar.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

1 rijpe banaan
120 ml Vanille yoghurt
100 ml Melk
4 Theelepels Hundreds & Thousands
(voor de ijs lolly's)

*FROSTY FRUITS SPECIAL:

1. Pel de banaan & de kersen (verwijder de pit als het nodig is), en snij het fruit in kleine stukjes.
2. Koel het fruit in de koelkast als je een koudere smoothie wil.
3. Doe het gesneden fruit in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de yoghurt en de andere ingrediënten toe.
5. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

ONTHOUD:
VRAAG EEN VOLWASSENE OM HET FRUIT VOOR JE TE SNIJDEN!

Wat je nodig hebt:

10 Rijpe Aardbeien
10 Ontpitte Kersen
1 Rijpe Banaan
120 ml Frambozen Yoghurt
1 Theelepel Vanille Essence
Scheutje Honing (optie)

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:40 08-06-2011 16:29:15

Recepten

NORTH POLE CHOCOLATE NiBBLER:

1. Snij de aardbeien in kleine stukjes.
2. Koel de aardbeien in de koelkast totdat deze koud is als je een koudere smoothie wil.
3. Doe de gesneden aardbeien in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de yoghurt, melk en room toe.
5. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

TIP: Je kan de Flake™ in een plastic zakje of wat folie doen om te vergruizen.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas en daarna versier je het door vergruisde Flake™ er over heen te doen.

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft en daarna roer je de vergruisde Flake™ door je mengsel heen. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

ONTHOUD:
VRAAG EEN VOLWASSENE OM HET FRUIT VOOR JE TE SNIJDEN!

Wat je nodig hebt:

60 ml Verse Melk
100 ml Vanille Yoghurt
10 Rijpe Aardbeien
30 ml Verse Room (optioneel)
1 Flake™

FRUiTY LiCKS
MOUTHWATERiNG MELON MELT:

1. Snij de meloen uit de schil en verwijder de zaadjes.
2. Snij het fruit in kleine stukjes.
3. Koel het fruit in de koelkast totdat deze koud is als je een koudere smoothie wil.
4. Doe het gesneden fruit in de smoothie meng-kan.
5. Voeg de limonade en andere ingrediënten toe.
6. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een verfrissende fruitdrank wil blender je tot het een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot het een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

3 Punten van een Rijpe Meloen
6 Rijpe Aardbeien
80 ml Limonade
Scheutje Citroen Sap (optioneel)
Scheutje Honing (optioneel)

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:41 08-06-2011 16:29:16

Recepten

FRUITY KIWI KOOLIES:

1. Pel & snij het fruit in kleine stukjes.
2. Koel het fruit in de koelkast totdat deze koud is als je een koudere smoothie wil.
3. Doe het gesneden fruit in de smoothie meng-kan.
4. Voeg de sinaasappel sap, cranberry sap en andere ingrediënten toe.
5. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een verfrissende fruitdrank wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

1 Rijpe Kiwi
6 Rijpe Aardbeien
1 Kleine Rijpe Banaan
40 ml Cranberry Sap
40 ml Sinaasappel Sap
Scheutje Honing (optioneel)

MILKY LICKS SILKY MILKY PEACH:

1. Pel & snij de perzik in kleine stukjes.
2. Koel de perzik in de koelkast totdat deze koud is als je een koudere smoothie wil.
3. Doe het gesneden fruit en de melk in de smoothie meng-kan.
4. Blender tot je mengsel de juiste consistentie heeft.

Als je een fruitdrank wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

1 Rijpe Perzik
220 ml Melk
Scheutje Honing (optioneel)

ONTHOUD:
VRAAG EEN VOLWASSENE OM HET FRUIT VOOR JE TE SNIJDEN!

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:42 08-06-2011 16:29:17

Recepten

*LICK 'TIL THE COWS COME HOME!

1) Snij het fruit in kleine stukjes.
2) Koel het fruit in de koelkast als je een koudere smoothie wil.
3) Doe het gesneden fruit in de smoothie meng-kan.
4) Voeg de melk en de andere ingrediënten toe.
5) Blender tot je mengsel de gewenste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

5 Rijpe Aardbeien
10 Rijpe Frambozen
200 ml Verse Melk
1 Theelepel Vanille Essence
Scheutje Honing (optie)

MILKY MANGO MELT:

1) Snij het fruit in kleine stukjes.
2) Koel het fruit in de koelkast als je een koudere smoothie wil.
3) Doe het gesneden fruit in de smoothie meng-kan.
4) Voeg de melk en de andere ingrediënten toe.
5) Blender tot je mengsel de gewenste consistentie heeft.

Als je een smoothie wil blender je tot je een gladde consistentie heeft. Vervolgens schenk je het in een glas & genieten maar!

Als je ijs lolly's wil maken blender je tot je een grove consistentie heeft. Schenk het mengsel in de lolly vorm, zodat het klaar is om ingevroren te worden.
Vraag een volwassene om de lolly vorm in de vriezer te plaatsen en laat deze erin tot het volledig bevroren is.

Wat je nodig hebt:

½ Rijpe Mango
½ Rijpe Banaan
200 ml Verse Melk
1 Theelepel Vanille Essence
Scheutje Honing (optie)

ONTHOUD:
VRAAG EEN VOLWASSENE OM HET FRUIT VOOR JE TE SNIJDEN!

Fruit Factory handleiding.indd Sec3:43 08-06-2011 16:29:17

LET'S COOK FRUIT FACTORY

WARNING. Not suitable for children under three years, due to small parts. Choking hazard.
Warning; Please remove all packaging attachments before, giving this product to a child.
WARNING; TO BE USED UNDER THE DIRECT SUPERVISION OF AN ADULT! CAUTION FRUIT FACTORY CONTAINS FUNCTIONAL SHARP EDGE. HANDLE WITH CARE KEEP OUT OF RANGE OF VERY YOUNG CHILDREN. Keep this information for future reference. Colors and contents may vary from those illustrated. Made in China.

Informations à conserver. Notez notre adresse au cas où vous voudriez nous contacter ultérieurement. Goliath France : ZA Route de Breuilpont - 27730 Bueil France. Photos non contractuelles : les couleurs, les détails et le contenu peuvent varier de l'illustration. Informations à conserver.
ATTENTION ! Ne convient pas aux enfants de moins de 36 mois. Danger d'étouffement. Veuillez conserver notre adresse pour référence ultérieure. Les couleurs et les details peuvent varier de l'illustration. Fabriqué en Chine www.goliathgames.com www.jeux-goliath.com

WARNUNG. WARNUNG. Für Kinder unter 3 Jahren nicht geeignet, da Kleinteile verschluckt werden können - Erstickungsgefahr. Warnung. Alle Schildchen und Schnüre entfernen,bevor das Spielzeug einem Kind gegeben wird.
Warnung: Nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden! Vorsicht: der Fruit Factory enthält scharfe Kanten, nur mit Sorgfalt verwenden. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten, die nicht das empfohlene Alter haben.
Wir empfehlen Ihnen, die Firmeninformationen aufzubewahren. Farb- und Inhaltsänderungen vorbehalten. Made in China. www.goliathgames.de

WAARSCHUWING. Niet geschikt voor kinderen onder de 36 maanden. Bevat kleine onderdelen, die ingeslikt kunnen worden. Verstikkingsgevaar. Verwijder alstublieft alle verpakkingsmaterialen alvorens het aan uw kind te geven.
WAARSCHUWING! ALLEEN TE GEBRUIKEN ONDER DIRECTE SUPERVISIE VAN EEN VOLWASSENE! FRUIT FACTORY BEVAT FUNCTIONELE SCHERPE RAND. WEES VOORZICHTIG IN HET GEBRUIK. HOU BUITEN BEREIK VAN ZEER KLEINE KINDEREN. Informatie bewaren voor referentie. Kleuren en inhoud kunnen afwijken. Made in China. Helpdesk?!... Ga niet terug naar de winkel maar bel ons rechtstreeks! Goliath HOLLAND Tel: 0900-5003030. www.goliathgames.com

Distribution : © Goliath BV, Vijzelpad 80, 8051 KR, Hattem, Holland.
Notez notre adresse au cas où vous voudriez nous contacter ultérieurement.
Goliath France : ZA Route de Breuilpont - 27730 Bueil France.

© 2011 Goliath Toys GmbH, Otto-Hahn-Strasse 46, 63303 Dreieich, Deutschland.
Für Fragen und Service: +49(0) 6103/ 45918-0

© 2011 Goliath BV, Vijzelpad 80, NL 8051 KR Hattem.

#82 213